



Universidade de Brasília

Faculdade de Planaltina

Sâmilla Pereira Teles

Indicação Geográfica do Café Orgânico do Distrito Federal: Uma realidade possível

Planaltina-DF

2018

Sâmilla Pereira Teles

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Gestão do Agronegócio, como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Gestão do Agronegócio.

Orientador (a): Professor Doutor Jean-Louis le Guerroué

Planaltina-DF

2018

Resumo

O presente relatório de estágio, realizado a partir do estágio junto a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, na área de Sistemas de Produção, com enfoque em Sistemas Orgânicos de Produção de Café, visa encontrar indicadores que comprovem que a região do Distrito Federal tem potencial para o reconhecimento de uma Indicação Geográfica (IG) para o café da região. Através de informações colhidas por meio de entrevistas utilizando-se da metodologia Apoia Novo Rural e verificação *in loco* em três propriedades orgânicas, duas da região e uma localizada em Santo Antônio do Descoberto (GO), identificaram-se certas características produtivas que indicam que a região, por suas especificidades, como altitudes elevadas e estação chuvosa e seca bem definidas e o sistema produtivo aqui analisado garante aos produtos oriundos deste território, particularidades não encontradas em nenhum outro. Respeitando as ressalvas aqui apresentadas, a partir do que foi levantado, a região possui grande potencial para a criação de uma IG tanto na modalidade DO como na modalidade IP, que trariam maior visibilidade ao café candango, diferenciação de mercado e proteção a produtos que não se enquadram nos moldes produtivos de qualquer outra região.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Café Orgânico; Distrito Federal.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me permitido vivenciar experiências tão maravilhosas nestes últimos cinco anos. Sou imensamente grata aos meus pais, meus alicerces e maiores exemplos, pela vida que me deram e por sempre terem sacrificado tudo que podiam para que eu pudesse caminhar até aqui e pela confiança de que sempre estarão me dando apoio por onde quer que eu caminhe.

Agradeço aos meus amigos por estarem ao meu lado, me apoiando e compreendendo mesmo quando eu mesma não o fazia. Agradeço especialmente a Elisa Ferreira, pela amizade companheirismo e suporte e a Carla C. Cruz pelo carinho, dedicação e apoio. Saibam que sem vocês eu não conseguiria chegar até aqui e com certeza estarão comigo em cada nova conquista que eu obtiver.

Sou grata ao Professor Doutor Jean-Louis le Guerroué, orientador e amigo, pelas extensas horas dedicadas, pelos ensinamentos passados, pelo humor surpreendente e por sempre me fazer perceber que não importa o tamanho de meu esforço, há sempre algo que se possa melhorar. Agradeço a EMBRAPA Cerrados, em especial ao Dr. João Paulo Guimarães e ao senhor Ermano Corrêia Junior, por facilitarem parte do desenvolvimento deste trabalho.

Agradeço a Universidade de Brasília- Campus Planaltina, por ser minha segunda morada durante tantos anos e aos incríveis membros do corpo docente, direção e administração. Cada um de vocês contribuiu de alguma forma à pessoa na qual me tornei hoje. Sou grata também por todos os outros professores que me guiaram ao longo da vida acadêmica até aqui, em suas trilhas de conhecimento e sabedoria. Saibam que levarei uma parte de vocês por toda a minha existência.

Sumário

1. Introdução	6
2. Objetivos.....	7
2.1. Objetivo Geral	7
2.2. Objetivos Específicos	7
3. Metodologia.....	7
3.1. Apoia-Novo Rural	8
4. Levantamento Bibliográfico	9
4.1. Indicação Geográfica no mundo: Um Breve Histórico	9
4.2. Indicação Geográfica: Conceituação, Aspectos e Legislação Brasileira	11
4.3. Critérios para o reconhecimento e registro de uma Indicação Geográfica	13
4.3.1. Organização dos Produtores	14
4.3.2. Levantamento Histórico-Cultural	14
4.3.3. Caracterização do Produto e Garantia de Qualidade	14
4.3.4. Conselho Regulador	15
4.4. Processos para solicitação de registro de Indicações Geográficas	15
5. Análise e Resultados.....	16
5.1. Organização dos Produtores	16
5.2. Levantamento Histórico e Cultural: A Região do Distrito Federal	17
5.2.1. Levantamento Histórico Cultural: Café, Conceitos e Histórico de Produção no DF	19
5.3. Caracterização do Produto Referente às Entrevistas Realizadas	21
5.3.1. Propriedade P1	21
5.3.2. Propriedade P2.....	24
5.3.3. Propriedade P3.....	26
6. Considerações Finais	30
Referências	30

1. Introdução

Com a atual competitividade nos sistemas comerciais, os produtores se vêm cada vez mais obrigados a procurarem alternativas eficazes a fim de construir novos nichos de mercado. Dentre estas alternativas, a diferenciação de produtos por meio da produção orgânica se mostra como um dos melhores caminhos, principalmente para pequenos produtores que desejam alcançar novos clientes. Neste contexto, os produtores de café do Distrito Federal não são uma exceção, tendo em vista a supervalorização do produto com diferencial de qualidade e melhores preços, podendo alcançar até R\$ 45,00 o quilo (ALVES, 2017).

Brasília é sinônimo de alta produtividade, produzindo cerca de 60 sacas por hectares apesar da área pequena cultivada (Alves, 2017). Os cafés de alta qualidade como o gourmet e o orgânico, estão cada vez mais conquistando novos espaços, seja no cenário nacional, seja no cenário internacional. De forma a proteger qualidade e originalidade destes produtos se faz necessário o uso de instrumentos que através de uma série de especificações assegurem a origem destes produtos, como no caso das Identificações Geográficas.

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA - (2017) define a identificação geográfica (IG) como o registro conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, sendo que este local lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam qualidade diferenciada oriunda de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire).

O Distrito Federal por suas características próprias, como altitudes elevadas e estação chuvosa e seca bem definidas, pode transferir aos produtos neste território produzidos particularidades não encontradas em nenhum outro lugar, podendo possuir grande potencial para a criação de uma IG, que traria maior visibilidade ao café candango, diferenciação de mercado e proteção a produtos que não se enquadram nos moldes produtivos da região. Neste relatório serão apresentados dados e informações que indiquem se o café produzido no estado tem ou não capacidade para se tornar um território que tem um produto com Indicação Geográfica.

2. Objetivos

2.1. Geral

Identificar e analisar a possibilidade da implantação de uma Identificação Geográfica para o café orgânico do Distrito Federal (DF).

2.2. Específicos

- Analisar potencial condição do café orgânico para instituição de uma IG;
- Levantamento de características de produção cafeeira próprias do DF;
- Sugerir a criação de um projeto de denominação de origem do café do Distrito Federal.

3. Metodologia

A metodologia utilizada na coleta de dados para o desenvolvimento deste relatório de estágio consiste em pesquisa exploratória de caráter qualitativo, utilizando técnicas de revisão bibliográfica, entrevista semiestruturada com questionário aberto e levantamento de dados através da metodologia Apoia Novo Rural.

A entrevista semiestruturada é um tipo é uma metodologia que segue um roteiro, porém o pesquisador tem a liberdade de incluir nesta outros itens, que por ventura, apareçam ao longo do evento (FIGUEREIDO, 2018). Já a pesquisa bibliográfica, segundo Bortoloti (2015), caracteriza-se como uma fonte usada para explicar um problema e conhecer e analisar as contribuições sobre determinado assunto.

O relatório de estágio supervisionado, componente obrigatório para a obtenção do título de bacharel em Gestão do Agronegócio, foi realizado junto à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa –, localizada na BR 20 km 18 em Planaltina-DF, na área de Sistemas de Produção, com enfoque em Sistemas Orgânicos de Produção de Café. A pesquisa se deu em conjunto com mestrando da UNB PROPAGA - Programa de Pós-Graduação em Agronegócios da Universidade de Brasília - que visa o estudo da sustentabilidade de unidades produtoras de café orgânico na região do DF e RIDE (Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno) através da metodologia do programa Apoia Novo Rural.

3.1. Apoia Novo Rural

O programa Segundo a EMBRAPA (2018) é uma ferramenta de desempenho ambiental de atividades rurais que buscam através de 62 indicadores, distribuídos em 5 dimensões, analisar a sustentabilidade de propriedades através de software digital, análise de solo e água e entrevista com visitas *in loco*. As dimensões correspondem a Ecologia da Paisagem; Qualidade Ambiental; Valores Socioculturais; Valores Econômicos e Gestão e Administração. Para fins deste relatório todas as informações coletadas foram obtidas através de informações colhidas junto aos entrevistados e verificação em campo e serão descritas de forma breve abaixo:

Ecologia da paisagem: Refere-se à fisionomia e condições dos habitats naturais, áreas de produção agropecuária, atividades não agrícolas e diversidade produtiva e da paisagem. Inclui o cumprimento com o requerimento de reserva legal, áreas de proteção permanente, existência e situação de áreas degradadas, corredores ecológicos, espécies endêmicas e ameaçadas, riscos de incêndio e risco geotécnico (FILHO et al. 2014).

Qualidade Ambiental: Verificação da qualidade da atmosfera; qualidade da água e qualidade do solo, referentes a áreas posteriores e anteriores. No que tange a qualidade da atmosfera, foram verificadas a produção de partículas em suspensão e fumaça; emissão de gases poluentes (óxidos de carbono, enxofre e nitrogênio) bem como a geração de ruídos e odores (FILHO et al. 2014).

Valores Socioculturais: Correspondente a considerações sobre a qualidade de vida dos residentes da propriedade, incluindo aspectos de acesso à educação; a serviços básicos; esporte e lazer; padrão de consumo; saúde e segurança ocupacional; dentre outras (FILHO et al. 2014).

Valores Econômicos: Consiste em ponderações sobre a renda do estabelecimento, segurança e estabilidade financeira; diversificação de fontes de renda e sua distribuição entre os envolvidos nos processos produtivos; nível de endividamento e qualidade de moradia (FILHO et al. 2014).

Gestão e Administração: Foram verificadas informações sobre dedicação e perfil gerencial do responsável pelo estabelecimento rural, condições de comercialização, destino dos produtos; reciclagem e tratamento de resíduos, gestão de insumos químicos e relacionamento institucional do estabelecimento.

As informações colhidas através de questionário seguindo a metodologia APOIA NOVO RURAL serviram de embasamento e aporte para a identificação de processos e

procedimentos que indiquem possíveis potenciais para que seja estabelecida a Indicação Geográfica para o Café do Distrito Federal e Região. Por motivos de dificuldades técnicas e por o estágio ser voltado para produtos orgânicos, este relatório apenas analisará três propriedades produtoras de café orgânico. Por motivos ideológicos da metodologia Apoia Novo Rural, a identidade das propriedades não será informada, bem como sua exata localização. Entretanto todas as propriedades entrevistadas estão localizadas no DF e RIDE e todas mantêm o cultivo de café orgânico há pelo menos dois anos.

4. Levantamento Bibliográfico

O capítulo a seguir tem a intenção de levantar bibliografia sobre aspectos importantes que rodam as Indicações Geográficas, que principalmente por ser um tema relativamente recente no país, carece de uma apresentação, para que o entendimento deste trabalho seja possível. Será apresentado um breve histórico sobre as indicações geográficas no Brasil e no mundo, conceitos, aspectos e legislações pertinentes as IGs e por fim critérios e procedimentos para o registro de uma Indicação.

4.1. Indicação Geográfica no mundo: Um Breve Histórico

A prática de associar produtos com o nome de seu lugar de fabricação remonta há séculos, as alusões mais antigas constam na bíblia e os casos do “vinho de Samaria” ou “vinho de Carmelo” são exemplos disso. Outros relatos nos mostram que na Antiguidade os gregos também ligavam seus produtos a seu lugar de procedência, de forma que este se tornasse conhecido pelo lugar, os vinhos de Corinto e Rhodes são famosos por serem produtos que mesmo sem comprovação legal, ao associar no nome, o produto e sua região produtora buscava atestar que estes apresentavam qualidades únicas intrinsecamente ligadas a sua região de origem e como tal merecem maior diferenciação. Tais alusões podem ser consideradas como os primórdios das Indicações Geográficas.

Segundo Cerdan (et al., 2014) os romanos utilizavam a sigla RPA - *res publica agustanorum* -, inscrição que estava presente nos vasos de barro indicando a sua procedência, e a ligação com o povo romano. Já na Idade Média, várias marcas corporativas eram utilizadas de forma a distinguir grêmios uns dos outros. Estas corporações de ofício, como eram chamadas, possuíam estatuto próprio, onde eram discriminados aspectos e etapas da produção como meio de definir regras a serem cumpridas nestes processos, onde estas marcas locais muitas vezes levavam o nome da cidade ou localidade.

Somente no ano de 1756, ocorrerá a primeira intervenção estatal na proteção de uma Indicação Geográfica (IG). Quando produtores do Vinho do Porto, Portugal, procuraram o Primeiro-Ministro do Reino, Marquês de Pombal, para que o produto fosse protegido de outros fabricantes que não possuísssem a notoriedade que o produto havia adquirido, criou-se a primeira lei de proteção a Indicação de Procedência (IP). Diversas outras formas de proteção a estes produtos foram aparecendo ao longo do tempo, entretanto com intensificação do comércio internacional, os problemas com as falsificações aumentaram e se fez necessário a criação de normas e acordos internacionais que preservasse e protegessem os produtos das “cópias internacionais”.

Bruch (2011 apud Brunch e Krestschumann 2014) nos mostram que apenas em 1883, quando países consumidores e países produtores, assinaram um tratado internacional de mútua obrigação, que se começou a coibir este tipo de prática. No entanto, o tratado assinado na CUP- Convenção União de Paris- não cobria apenas as IGs, mas também diversos outros direitos de propriedade industrial, e apesar de proibida a falsa referência da procedência das indicações, produtos indicados como, por exemplo, “*Brie* de Nova York” eram permitidos e comercializados desde que ressalvada a verdadeira origem dos produtos.

Apenas em 1891 quando foi celebrado o Acordo de Madri, sobre a Repressão das Falsas Indicações de Procedência, que foram tomadas medidas mais sérias - especialmente para produtos vinícolas - porém não tão eficazes contra as cópias. Segundo o acordo os produtos com falsas origens seriam apreendidos no ato da importação, entretanto, novamente este acordo se mostrou ineficaz já que não tinha como finalidade a proteção destas figuras jurídicas e apenas prevenia a indução do público a consumir produtos falsos. Em 1958, ocorreu o Acordo de Lisboa, onde pela primeira vez foi feita juridicamente as distinções entre Denominações de Origem (DO) e Indicações de Procedência.

Oliveira, 2010 esclarece que segundo o acordo DO compreende uma designação geográfica, de forma a identificar no comércio interno e internacional, uma mercadoria produzida em um território referente à denominação e que tenha como requisito obrigatório qualidades que decorreram exclusivamente ou essencialmente do meio geográfico. Este foi outro acordo imperfeito, já que os países consumidores passaram a considerar que este acordo não lhes era vantajoso, dado que o uso indevido de DOs se verificava precisamente nestes países. Outro fator de empecilho foi a dificuldade de adaptação jurídica por grande parte dos países que acabou resultando na redução de signatários ficando com o total de apenas 26 países.

O último grande acordo a ser citado neste relatório é o acordo TRIPS- sigla inglesa para Acordo Sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio- realizado pela Organização Mundial do Comércio. Celebrado em 1994, este foi o primeiro acordo verdadeiramente multilateral e que conferiu significativa proteção as IG/DO e também definições amplas a respeito dos aspectos que as permeiam, inclusive a definição do conceito da Indicação Geográfica, conforme apresentado na citação abaixo:

Indicações geográficas são, segundo o Acordo no art. 22º, indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando suas qualidades, reputação ou outras características sejam essencialmente atribuídas à sua origem geográfica (FAGUNDES e LÔBO, 2017).

Ainda segundo estes autores, os objetivos do Acordo consistem em buscar a proteção e a aplicação de normas de proteção dos direitos de propriedade intelectual, que promovam a inovação tecnológica, transferência e difusão de tecnologia, em benefício mútuo de produtores e usuários deste conhecimento, em prol de um bem-estar social econômico e equilíbrio entre direitos e obrigações das partes envolvidas. Aborda também questões de direito do autor, marcas, indicações geográficas, desenho industrial, patentes, e outros direitos, cabendo aos membros, estabelecer os meios legais que as partes interessadas possam usar para impedir o uso indevido das Indicações.

Como visto, o TRIPS constitui atualmente o acordo internacional mais importante da atualidade, que consegue amplamente abranger, desde a definição e conceituação das IGs, bem como aspectos como autoria, proteção de direitos de propriedade intelectual, direitos e deveres de todas as partes envolvidas, porém o Acordo ignora totalmente a influência do fator humano na construção e caracterização das IGs, fator de extrema importância como apresentado nas próximas seções.

4.2. Indicação Geográfica: Conceituação, Aspectos e Legislação Brasileira.

No Brasil o assunto é recente, e só em 1923 é que surgiu a primeira lei que regulamentaria os direitos referentes à propriedade intelectual através do Decreto nº 16.254, de 19 de dezembro de 1923. No entanto é a Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, também conhecida com a Lei da Propriedade Industrial, que define, classifica e reprime as falsas Indicações geográficas no país. Segundo a Lei, Constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem (BRASIL, 1996).

O Art.177 considera a Indicação de Procedência, nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido por ser centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço. Já o Art. 179 dispõe que a Denominação de Origem só será reconhecida quando o produto ou serviço de um determinado país, cidade, região ou localidade de seu território, tiver suas características ou qualidades se devam exclusivamente ou essencialmente do meio geográfico a qual pertencem, incluindo fatores naturais e humanos (BRASIL, 1966).

As principais diferenças entre as duas modalidades de IGs correspondem, ao meio natural; renome e produção. A divergência principal no primeiro aspecto se relaciona a importância que o meio natural tem sobre as DOs, sendo que este influencia profundamente no produto final, sendo indispensável à delimitação da zona de produção e para as IPs este é fator importante, mais o que se torna imprescindível é a notoriedade e o prestígio que a região possui em relação ao produto designado com a IG. No que condiz ao nome geográfico para as IPs deve se referir a origem do produto e a matéria prima não necessariamente deverá estar ligado diretamente ao local de produção.

Quanto ao regime de produção para as DOs existem regras específicas de produção e parâmetros mínimos de qualidade, para as IPs não existem de forma geral, regras quanto à produção as quais indispensavelmente os produtos devem ser submetidos. E por último as DOs requerem o mínimo de padronização de forma a preservar as qualidades e características dos produtos, o que não é uma obrigação no caso das IPs (Carls; Albino, 2017).

Seguindo esta linha de raciocínio Kakuta et al. (2006), em seu guia de repostas sobre as IGs, nos apresentam os 2 princípios que uma indicação geográfica deve apresentar: Princípio I - Uma Indicação Geográfica precisa estar consagrada pelo seu uso e ter seu renome comprovado. Princípio II - Esse renome deve ser consequência das características ou qualidades do produto, determinadas por dois tipos de influências ou fatores: fatores naturais, cujo papel precisa ser preponderante (clima, solo, variedades, etc.), que permitam delimitar uma área de produção e por fim os fatores devidos à intervenção do homem.

As IGs constituem uma ferramenta coletiva de promoção comercial de produtos, promovendo a herança histórico-cultural de uma região, o desenvolvimento territorial, agregação de valor e preservação biodiversidade, recursos naturais e conhecimento regional. O quadro abaixo apresenta os principais benefícios que poderiam ser adquiridos com as Indicações:

Quadro 1- Benefícios das Indicações Geográficas.

Princípios	Benefícios
Proteção	<ul style="list-style-type: none">• De um patrimônio nacional e econômico; das regiões, da biodiversidade; do manejo dos produtos e produtores; dos consumidores; contra falsificações.
Desenvolvimento Rural	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção da população nas zonas rurais; geração de empregos; crescimento do turismo; satisfação do produtor; preservação dos artigos, que se constituem em patrimônio regional.
Promoção e facilidades	<ul style="list-style-type: none">• Garantia da notoriedade dos produtos; reconhecimento internacional; abertura e acesso a mercados; renome; fácil identificação do produto pelo consumidor dentre outros artigos; estímulo a melhoria qualitativa dos produtos
Desenvolvimento econômico	<ul style="list-style-type: none">• Aumento de valor agregado; valorização do preço de imóveis da região; estímulo a investimentos na região de produção impulsiona o desenvolvimento de outros setores.

Fonte: Adaptado de Kakuta et al., 2006

Segundo a Lei constitui-se como crime contra as Indicações Geográficas, fabricar, importar, exportar, vender, expor ou oferecer a venda ou estocar produto que apresente falsa IG, e ainda usar em produto, recipiente, rótulo, cartas ou outro meio de propaganda termos como “tipo” “semelhante” ou equivalente, sem ressaltar a verdadeira procedência do produto com pena de detenção de 1 a 3 ou multa. A titularidade da IG é coletiva, e todos os produtores ou prestadores de serviço que estejam na área demarcada da certificação detêm o direito de solicitar o registro da Indicação em órgão competente.

Para que a solicitação do registro de Indicações geográficas ocorra se faz necessária a análise de fatores que influenciam os produtos tais como: Local de extração da matéria prima; origem do produto; local de embalagem e diversos outros critérios a serem seguidos para obtenção do registro que serão apresentados nos tópicos a seguir.

4.3. Critérios para o reconhecimento e registro de uma Indicação Geográfica

Após ser identificado um produto com potencial para obtenção de uma IG é preciso estudar a região e avaliar se realmente existe possibilidade de se instaurar a indicação. Seguindo o Guia para Solicitação de registro de uma Indicação Geográfica para Produtos Agropecuários, elaborado pelo MAPA (2017), isso se dará em quatro etapas que serão discriminadas nos tópicos abaixo:

4.3.1. Organização dos produtores

A primeira etapa a ser verificada é a organização dos produtores com a intenção de construir o processo de reconhecimento da IG, ou seja, uma associação formada por todos os as categoria de diferentes agentes envolvidos no processo de produção ou transformação, ou que participem de alguma forma da cadeia do produto, sendo indispensável que todos os interessados sejam da mesma área a qual se designará a Indicação. Ela será encarregada de ser a principal interlocutora em escala nacional.

4.3.2. Levantamento Histórico e Cultural

A segunda etapa consiste em fazer um levantamento histórico e cultural da região onde a IG será inserida. Para concluí-la é necessário buscar informações e elementos que comprovem que a região tem notoriedade para se tornar uma IG. A notoriedade corresponde à fama que um produto tem em detrimento das características e qualidades reconhecidas pelos consumidores. Assim como mencionado por Veloso et al. (2014 apud DINCA e MORESCO, 2018), a notoriedade pode estar ligada a uma qualidade, produtor ou região produtora.

Quanto maior a fama que um produto possui maior a necessidade de se buscar mecanismos de proteção a usurpadores. A legislação brasileira não prevê um tempo de reconhecimento de um bem como notório para o registro das IPs, contudo, para os casos de DOs, está notoriedade deve ser inclusive uma das principais características da IG, devendo ser feito um estudo para que se comprove que tal fama está associada à região de origem, já que os aspectos que caracterizam o produto estão intrinsecamente ligados à região de origem. Dados que comprovem a notoriedade da Indicação poderão ser colhidos em jornais, livros, sites, fotografias, etc. (MAPA, 2017). Estas informações serviram de base para o levantamento de estudos mais detalhados que serão usados para delimitar a área de abrangência da IG.

4.3.3. Caracterização do Produto e Garantia de Qualidade.

Esta fase consiste em definir e documentar cada etapa do processo de produção com o objetivo de garantir que se trata de um produto típico, sendo que todos os métodos de verificação e rastreabilidade, todas as características do produto, inclusive sua forma de apresentação ao consumidor, devem estar descritas com detalhes. Estes critérios devem ser definidos e acordados entre os produtores e se tornaram regras que deverão ser seguidas por

todos os envolvidos estabelecidos dentro da área geográfica e os critérios aqui definidos iram compor o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica.

4.3.4. Conselho Regulador

A última etapa consiste na criação em um conselho que deverá orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos discriminados na IG conforme regras definidas caracterização do produto e garantia de qualidade. Não existe definição clara de como este deve ser formado, mas o guia sugere a inclusão de representantes da academia, de instituições envolvidas com o produto, os consumidores e os próprios consumidores e este terá a responsabilidade de gerir, manter e preservar a IG.

4.4. Processos para solicitação de registro de Indicações Geográficas

Ainda segundo o guia do MAPA, a formalização do registro da Indicação é feito pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e para fazer o pedido é ideal que os produtores estejam organizados e estabelecidos na região delimitada geograficamente pela IG e deverá se referir a um único nome geográfico. Para as IPs o requerente deverá entregar formulário com o pedido de registro, documento que poderá ser encontrado no site do INPI, comprovante de legitimidade do requerente, estatuto social, ata da última eleição e cópia da identidade e CPF do representante legal da entidade.

Deverá apresentar também o regulamento de uso, instrumento oficial que delimite a área geográfica elaborado pelo MAPA ou pela Secretaria de Agricultura do Estado, onde deve constar a comprovação da notoriedade do produto através de levantamento histórico, comprovação da existência de um conselho regulador, elementos que comprovem que os produtores estão estabelecidos na região delimitada, etiquetas de representação gráfica e comprovante de pagamento da retribuição do correspondente.

No caso das DOs o instrumento oficial sobre a área de abrangência da IG deverá descrever as qualidades e características do produto que se devem exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, regulamento de uso, conselho regulador e comprovação que os produtores estão estabelecidos na área delimitada.

A área geográfica é reconhecida como uma área que delimita o espaço no qual se realiza produção e transformação de um determinado produto. Esta escolha de área deve ser muito bem justificada, pois uma vez fora da região designada, mesmo que existam produtos

similares ou até mesmo com grande igualdade de características e qualidades, não se é permitido o uso ou até mesmo menção da IG, como forma de identificação. Por este motivo, se faz necessário o uso de ferramentas de análise, estudos e pesquisas que abranjam os fatores naturais como clima, solo, relevo, vegetação e paisagem, entre outros aspectos, sendo obrigatório o uso de análises e estudos técnicos que discriminem e comprove a ligação produto-qualidade-território para a obtenção da Denominação de Origem.

Já o que condiz ao Regulamento de Uso, segundo Dinca e Moresco (2018), o regulamento de uso é um item obrigatório para a obtenção das duas modalidades de IG e deve conter a identificação dos agentes e as etapas que cada envolvido tem como papel na produção, elaboração e comercialização do produto, bem como os impactos exercidos sobre as características específicas de um produto. Nele, deve constar a hierarquização da importância de cada atividade levando-se em conta as qualidades e especificidades do produto, bem como a redação de regras e um plano de controle para o desempenho de todo o processo produtivo.

Este regulamento deve ser construído pelos próprios usuários da IG de forma a evitar problemas técnicos com a produção do bem conforme regulamento, pois uma vez descrito no documento, os produtores devem seguir a risca, todos os passos que caracterizam um produto, como um produto de notoriedade e qualidade controlada, sendo os próprios produtores responsáveis pela administração da propriedade intelectual, estes devem se organizar em forma de uma associação que represente e seja responsável por todos os aspectos que permeiam a Indicação, principalmente no que tange aos processos de controle interno e administração da marca e imagem do produto.

5. Análise e Resultados

Seguindo os procedimentos e critérios abordados no referencial teórico neste tópico serão apresentados aspectos que permeiam o Distrito Federal, breve histórico da produção cafeeira no Estado. Também serão levantados dados que atestem a capacidade organizativa dos produtores, aspectos que diferenciem o café do DF de demais regiões, e a análise de quatro propriedades produtoras de café orgânico situadas na região onde serão discriminados alguns aspectos relativos à abordagem do Apoiar Novo Rural bem como práticas comuns desempenhadas pelos entrevistados que podem representar a diferenciação deste produto das demais regiões produtoras.

5.1. Organização dos produtores

Devido às limitações do estudo aqui proposto, só foram analisadas três propriedades orgânicas e, portanto a capacidade organizativa se dará em função das mesmas. Todos os entrevistados fazem parte do Sindicato de Produtores Orgânicos do Distrito Federal, que com 140 associados, busca oferecer Cursos Técnicos, Seminários, Consultorias, Excursões e Participação em Exposições e Feiras (SINDIORGÂNICOS-DF, 2018).

Existe também uma associação de chácaras rurais do condomínio Euler Paranhos, a qual o proprietário da propriedade P3 é presidente, sendo assim, se verifica a existência de mecanismos de associação entre os produtores do DF. Este sindicato e/ou a associação poderá mediar à criação de uma associação própria para a possível IG, e o fato de todos os entrevistados colocaram como uma das maiores dificuldades a produção, a falta de divulgação de seus produtos diferenciados a criação de uma Indicação poderá significar ganhos enormes para que estes fiquem conhecidos em todo o território.

Como os entrevistados estão inseridos em um meio sindical e associativo, estes estão habituados com a cooperação e entendem a importância da união para que sua produção se fortaleça. A experiência adquirida com estas formas de cooperação facilitaria a criação de associação que teria como papel levantar documentos, laudos, relatórios, entre outros meios comprobatórios, que indiquem a capacidade de instauração de uma IG. Ela também seria responsável por criar através de acordo mútuo entre todos os envolvidos na cadeia do café do DF, o regulamento de uso, onde estariam especificados todos os parâmetros e processos produtivos que deverão ser seguidos à risca.

5.2. Levantamento Histórico e Cultural: A Região do Distrito Federal

Localizado entre os paralelos 15°30' e 16°03' de latitude sul e os meridianos 47°25' e 48°12' de longitude WGr, na Região Centro Oeste, o Distrito Federal possui área de 5.789,16 km² e engloba as regiões administrativas de Planaltina, Taguatinga, Sobradinho, Gama, Paranoá, Brazlândia, Núcleo Bandeirante, Ceilândia, Guará, Cruzeiro e Samambaia, Santa Maria, São Sebastião, Recanto das Emas e Riacho Fundo, Lago Sul, Lago Norte e Candangolândia. Situado no bioma Cerrado tem como características clima tropical com uma estação chuvosa e quente (verão), compreendida entre os meses de outubro e março e outra fria e seca (inverno), compreendida entre os meses de abril e setembro com temperatura variando entre 22° e 27° (Companhia de Planejamento do Distrito Federal – CODEPLAN -, 2017).

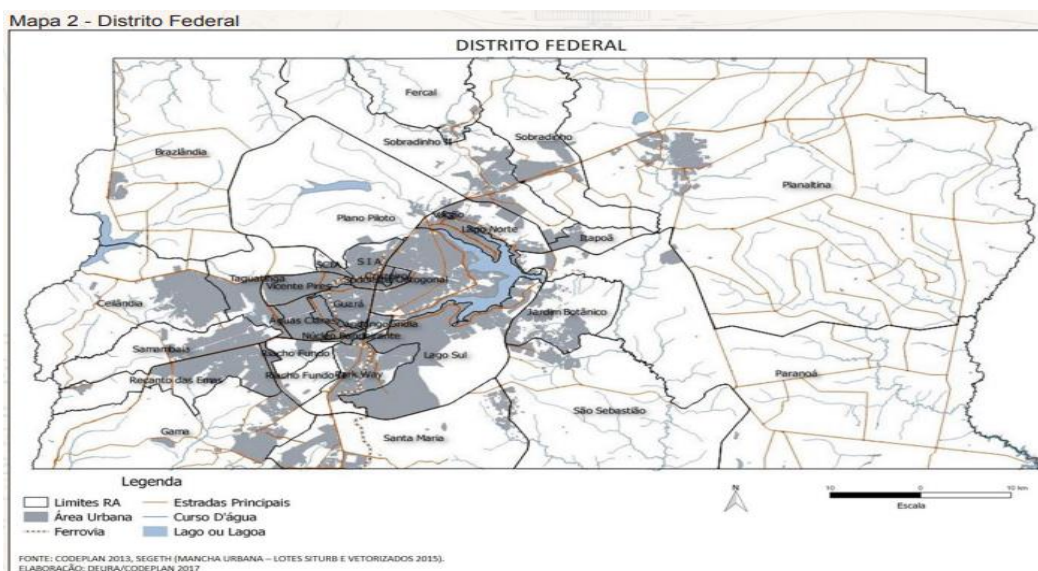
A altitude alterna de 950m a 1400m, tendo características típicas da região de Planalto Central onde predominam chapadas e chapadões, vales colinas e serras (CODEPLAN, 2017). O relevo é caracterizado como plano e levemente ondulado, que correspondem a cerca de 70% da superfície da região, e as boas condições de drenagem, como em 89% dos solos do Cerrado, que favorecem o uso de mecanização, permitindo o cultivo em grandes áreas.

Os índices de umidade giram em torno de 25% no inverno e 68% no verão, caracterizando um clima típico do cerrado com precipitações que variam de 1.200 e 1.800 milímetros. Seus solos possuem grande variação em suas características morfológicas e físicas, contudo, há predominância (cerca de 50%) de latossolos que são geralmente pobre em nutrientes (principalmente fósforo), muito intemperizados, com baixa capacidade de troca de cátions e elevado acidez e toxidez de Alumínio (Malavolta & Kliemann 1985 apud Fernandes et al. 2017).

A região apresenta grande riqueza em espécies (mais de 10 mil espécies vasculares), incluindo, aproximadamente, 18% das plantas, 52% das aves e 20% dos invertebrados da biodiversidade brasileira (Queiroz 2009). Predomina nesta área a Formação Savânica, caracterizada pelo Cerrado *stricto sensu*, vegetação típica do Brasil Central, com árvores de troncos e galhos retorcidos, casca grossa e folhas grandes.

Figura 2. Área Metropolitana Distrito Federal

A figura dois mostra a divisão do estado em suas Regiões administrativas e suas respectivas áreas urbanas.



Fonte: CODEPLAN, 2017

A população gira em torno de 3.039.444 segundo o censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2016 (IBGE, 2016 apud CODEPLAN, 2017). A população feminina é predominante no Distrito Federal e a população rural apresentou uma redução de contingente entre 2000 e 2010, passando de 89.645 para 88.885, predominando os homens adultos e com redução no número de jovens. Esta população jovem diminuiu, provavelmente em decorrência de ir em busca de estudo e/ou melhores condições de vida de uma maneira geral. A Agropecuária é o setor com a menor participação na Economia brasiliense. É responsável por apenas 0,4% do total do PIB em 2014, segundo cálculos da Codeplan/IBGE.

5.2.1. Levantamento Histórico Cultural: Café, Conceitos e Histórico de Produção no DF

O cafeeiro pertence à divisão das fanerógamas da classe *Angiosperma*, ordem *Rubiales*, família das *Rubiaceae*, tribo *Coffeeae*, gêneros *Coffea* e *Psilanthus*. Embora tenha diversas espécies (103 no total) apenas o a *C. Arábica* e *C. canephora* são cultivadas e representam quase que a totalidade do café comercializado no mundo (Filho et al. 2008). A espécie *C. arábica* é originária do sudoeste da Etiópia, sudoeste do Sudão e norte de Quênia, e é cultivado em altitudes entre 1000 e 2000 metros e através de sua dispersão pelo Iêmen, chegou ao Brasil em 1727 com a introdução de apenas três espécimes.

Já a espécie *C.canephora*, é originário de uma ampla região quente úmida e de baixa altitude do continente africano, produzido em temperaturas média 22 a 26 graus em altitudes, os cafés Conilon como são chamados, são um dos grupos presentes da espécie *Canephora*, e apresentam geralmente sementes e folhas menores e estreitas. O café Conilon é uma espécie mais rústica e possui maior resistente a pragas e doenças podendo tolerar temperaturas mais elevadas e deficiência hídrica (Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB -, 2018).

No país a introdução se deu através do sargento-mor Francisco de Melo Palheta que foi a Guiana Francesa com a missão de trazer algumas mudas para o Brasil. Assim uma pequena quantidade foi trazida até o norte do país sendo a ser cultivada a *C. arábica typica*, praticamente a única espécie explorada até meados do século IX, quando então as sementes foram levadas para o maranhão, seguindo para o Rio de Janeiro e então para os demais estados do Brasil.

No Distrito Federal o histórico é um pouco recente, e praticamente se iniciou com a construção da capital Brasília, onde era colhido, torrado e empacotado no estado desde seus primórdios. Há histórico de empresas consolidadas no mercado brasiliense que começaram

sua história junto com a história da capital, como o Café do Sítio que começou sua produção em 1967, apenas sete anos após o início da construção de Brasília (CAFÉ DO SÍTIO, 2018). O Café Arábia outra empresa pioneira relata que iniciou sua produção em 1960 e desde então vem disputando o mercado brasiliense (CAFÉ ARÁBIA, 2018).

Os dois casos começaram como uma produção familiar, e em 57 anos a produtividade do DF se tornou uma das maiores do país. O café produzido no estado é historicamente da espécie arábica, já que as condições de temperatura, clima e altitude são favoráveis para este tipo de espécie. As duas estações bem definidas aliadas a técnicas de irrigação, geralmente por aspersão ou gotejamento, dão ao café uma ótima qualidade de bebida a irrigação ocupa no país cerca de 240.000 hectares, grande maioria localizada no cerrado que representa cerca de 30% da produção total do Brasil (FERNANDES et. al., 2012).

A colheita é feita quando o clima está mais seco e com baixa umidade, o que permite evitar riscos de fermentação dos frutos antes e após a colheita e permite uma floração mais uniforme. O cafeeiro é altamente influenciado pela altitude em que é plantado, e o café Arábica se adaptou muito bem no estado onde as altitudes estão entre 950 a 1.400 metros, sendo que o indicado para este tipo de cultivo são as altitudes entre 800 a 1.300 metros (FERNANDES et. al. 2012). Segundo informações do Correio Braziliense (2017) a área plantada no Distrito Federal é pequena, com apenas 531 hectares, mas a produtividade faz a diferença. “A produção chega a cerca de 940 toneladas por ano, sendo que é possível colher até 50 ou 60 sacas de café por hectare, o dobro de produtividade média nacional” (CORREIO BRAZILIENSE, 2017).

Para este ano, segundo a CONAB, a área total plantada estimada da cultura, contabilizando a área plantada do café Arábica e do Conilon é de 2.168,6 mil hectares aproximadamente, respectivamente a área plantada do cultivar Arábica, tem em média uma de 1780 mil hectares e área para o café Conilon corresponde a aproximadamente 41,9 mil hectares. No tocante a produtividade total, a estimativa é de cerca de 30 sacas por hectare, tendo um acréscimo de 27,8% em relação à safra plantada.

O Correio Braziliense, também mostra que muitos produtores estão investindo na produção de café sombreado, em sistema orgânico, á sombra de árvores frutíferas, que permitem o amadurecimento lento que ocasiona grãos maiores e cafés mais adocicados. Um desses investidores foi o médico José Adorno, que de uma plantação experimental de 300 pés iniciada há 10 anos no quintal de casa hoje já tem em produção 5 mil pés de café orgânico 100% arábico, sombreado por árvores frutíferas, de cata e seleção manual, com serragem

híbrida de terreiro suspenso e estufa. Todo o processo de plantio, colheita, secagem, torra moagem e embalagens são feitos na chácara 17B, endereço e nome do produto (CORREIO BRAZILIENSE, 2017b).

O Café Serrazul é outro grande exemplo de uma produção orgânica bem característica do DF. Iniciada há quase 20 anos a lavoura de dois mil pés é adubada com esterco e material orgânico provindo do reaproveitamento dos resíduos da produção, a casca e a poda dos pés, voltam para o solo, criando um ecossistema equilibrado e sustentável. A colheita e seleção são manuais e a altitude de produção é de 1250 metros acima do nível do mar secados ao sol em solo cimentado e processado de forma artesanal. Isso gera um café gourmet, com aroma e sabor suaves achocolatado e adocicado (CAFÉ SERRAZUL, 2017).

Diante disso pode-se afirmar que a irrigação, a altitude, os tratos culturais, o modo de colheita e secagem são fatores de grande influência no café produzido no estado e certamente pode significar transferência de qualidade e características únicas provindas da região de plantio, indicativo para um possível potencial para o estabelecimento de uma Indicação Geográfica.

5.3. Caracterização do Produto Referente às Entrevistas Realizadas

Neste tópico serão abordadas as informações colhidas através do questionário em cada propriedade, compilados em cinco indicadores de qualidade assim como indica a metodologia Apoia Novo Rural. De forma a preservar a identidade dos entrevistados e seus métodos de cultivo e gestão as propriedades serão identificadas como Propriedade 1 (P1); Propriedade 2 (P2) e Propriedade 3 (P3) e Propriedade 4 (P4). Serão apresentadas a caracterização da propriedade, de seus tratos culturais mais importantes referentes ao café, bem como os principais desafios e características distintivas que permeiam a cultura dos entrevistados.

5.3.1. Propriedade P1

Localizada na cidade satélite de Ceilândia a propriedade de 2,5 hectares que é administrada por dois irmãos, foi adquirida 1976 com a vinda dos proprietários para o DF. A produção de início era convencional e passou por transição para a agricultura orgânica em 2005 e apenas em 2017 foi instaurada a produção de café orgânico, que atualmente conta com 75 pés produtivos e 8.637 de cafés recém-plantados, da espécie *C. Arábica* tipo Catuaí e Novo Mundo.

A família tem tradição em produção de subsistência de produtos orgânicos, passada de geração em geração, e a motivação principal para transição foi à procura por maior qualidade de vida, bem estar e satisfação pessoal. Os produtores não consomem nenhum alimento provindo da agricultura convencional, pois o considera danoso a saúde e apontam a necessidade de querer levar produtos de qualidade e sadios para seus consumidores como força motriz para sua produção.

Os primeiros pés de café foram adquiridos com a compra da propriedade e estão sobre o manejo dos produtores há 12 anos. Os pés são plantados em altitude de 1.096 metros, nas sombras de árvores frutíferas, com boa cobertura de matéria orgânica que impedem que umidade se perca. A irrigação é feita por aspersão e gotejamento em regime de alternância e a secagem dos grãos é feita em terreiro suspenso. O terreiro suspenso é uma técnica de secagem de grãos, onde os mesmos ficam suspensos do chão através de uma estrutura.

“O terreiro é sustentado sobre pilares de troncos de eucaliptos. O arame liso é fixado nas extremidades com madeira e catracas esticadoras. No sombrite, o café passa pelo processo de secagem a 80 centímetros do solo” (FOLHA RURAL, 1997). Isto permite uma secagem homogênea, mais rápida e menos custosa, evita a fermentação e confere grande qualidade aos grãos. A imagem abaixo exemplifica um tipo de terreiro suspenso:

Figura 2- Terreiro Suspenso de Alvenaria.



Fonte: Os Autores, 2018

Os produtores apontam como diferencial da produção a qualidade de bebida, o aroma adocicado e achocolatado e o fato do café poder ser vendido fresco ou envelhecido

dependendo da maturação do grão que conferindo ainda mais sabor à bebida. A produção sustentável e o trato com o solo e qualidade da água para irrigação também foram apontados como fatores de diferenciação. O processo de produção é totalmente manual e seletivo e o beneficiamento é feito na própria propriedade. Atualmente a demanda é maior que capacidade produtiva e as vendas são feitas quase que em sua totalidade de forma direta e exposições tendo sistema de entrega uma vez por semana.

O produto já é internacional, tendo compradores de diversos países que levam o produto pelo mundo afora. As formas de apresentação do produto são processado; in natura verde e descascado; liquor; grão torrado e moído; expresso e em cápsula. No que condiz a entraves encontrados pelos produtores, estes giram em torno da burocracia para atestar a veracidade da qualidade do produto e alto investimento em imagens e signos de identificação e a dificuldade em investir em outras formas de divulgação. Entretanto o intuito dos entrevistados é procurar ainda mais formas de diferenciação de forma a alcançar mercados ainda mais exigentes e diferenciados.

O quadro 2 apresenta os resultados qualitativos obtidos para os cinco indicadores de sustentabilidade.

Quadro 2- Resultados Apoia Novo Rural -P1.(continua)

<i>Ecologia da paisagem:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperação de áreas que antes era de cultivo convencional, com introdução de diversas espécies nativas do cerrado com intuito de proteger o ecossistema local. • A área de preservação ambiental corresponde a 800m². • Diversificação de culturas, criando um ecossistema equilibrado • Espécies endêmicas localizadas: gambá e mico. • Possui coleta seletiva e produção de composto com resíduos orgânicos, • Não houve indícios de queimadas, nem de erosão dentro da propriedade, entretanto na periferia há a prática de queimada de matéria orgânica e casos de incêndio.
<i>Qualidade Ambiental:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Os produtores afirmam uma grande melhora do solo e água na propriedade com recuperação de espécies nativas e práticas orgânicas de recuperação e manejo do solo. • Não faz uso de máquinas agrícolas, tendo apenas o uso de uma roçadeira. • Todo o processo de produção é feito manualmente
	<ul style="list-style-type: none"> • Os produtores têm acesso à saúde pública e transporte nas localidades.

Valores Socioculturais:	<ul style="list-style-type: none"> • Acesso a serviços básicos como água luz, telefone e internet • A escolaridade dos dois gestores corresponde a ensino superior completo e primeiro grau incompleto. • Nenhum dos entrevistados teve treinamento prévio para produção do café. • São autodidatas • Apoio não especializada da EMATER-DF¹
Valores Econômicos:	<ul style="list-style-type: none"> • A propriedade ainda não é auto-sustentável. • A renda provém da propriedade e da aposentadoria dos entrevistados. • A aposentadoria corresponde a 70% da renda anual e 30% provém do café. • Existe a diversificação de culturas com produção de frutas, hortaliças e especiarias.
Gestão e Administração:	<ul style="list-style-type: none"> • A gestão da propriedade é dividida entre os dois proprietários. • Um deles possui ensino superior e o outro possui ensino fundamental incompleto. • A busca por técnicas produtivas diferenciadas, melhoria da qualidade e diversificação de mercados são características da gestão da propriedade.

Fonte: Elaborada pelos autores, 2018.

5.3.2. Propriedade P2

Os produtores adquiriram a terra de 160 hectares localizada na cidade de Santo Antônio do Descoberto em 1998 e de início se tinha gado de corte em produção extensiva e alguns pés de café em produção convencional. Tendo certeza de que queriam explorar a propriedade em sua total capacidade, o casal investiu durante 12 anos, de forma que em 2010 a produção orgânica foi iniciada. Como incentivo para o início da produção orgânica o entrevistado destaca a busca por qualidade de vida, com bem estar e saúde como as principais preocupações, a busca por conhecimento sobre os moldes produtivos convencionais e seus impactos levaram os produtores a buscar como alternativa a produção orgânica.

Os primeiros pés de café foram adquiridos com a compra da propriedade e em 2010 sofreram a transição para o sistema orgânico bem como o restante da propriedade. Atualmente a propriedade conta com dois talhões de café contabilizando 7 hectares de café Bourbon e Catuaí plantados em 1.011 metros de altitude. A produção é irrigada e consorciada com outras espécies para sombreamento, colheita manual e seletiva de grãos cereja, secagem natural em terreiro suspenso e armazenado em coco até o momento da torra.

¹ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal

Como diferencial o produtor aponta bebida de alta qualidade, 100% segura, altamente nutritiva, e processo de produção manual e seletivo. Embalagem diferenciada com válvula unidirecional que impede a oxidação do produto garantindo a qualidade por muito mais tempo, e a busca de melhorias constantes através de experimentos e pesquisas. A preocupação com sustentabilidade ambiental, diversificação de culturas e a busca constante por novos mercados também são indicados como fatores de agregação de valor.

Como dificuldades encontradas o produtor aponta, a o manejo dificultoso com a nutrição do café e a dificuldade com o manejo de plantas espontâneas que dado o sistema orgânico e a não utilização de herbicidas químicos se torna um pouco mais pesada e merecedora de maiores cuidados.

Quadro 3- Resultados Apoia Novo Rural- P2. (continua)

<i>Ecologia da paisagem:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperação de áreas de pastagem; • Replanteio de espécies nativas do cerrado; • Diversificação de sistemas de produção a fim de manter um sistema equilibrado; • 45 hectares de área de proteção ambiental • Os animais avistados foram micos; quatis; veados; onças e gaviões. • Presença de aceiros. • Queimada de resíduos plásticos e papel; reciclagem de vidros e latas e compostagem com resíduos orgânicos.
<i>Qualidade Ambiental:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Possuem como maquinário roçadeira e trator. • Prática de adubação orgânica, diversificação de culturas. • Melhoria significativa do solo com práticas orgânicas, rotação de culturas, adubação verde e reintrodução de espécies nativas.
<i>Valores Socioculturais:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • O casal mora na propriedade • Tem acesso a serviços básicos como água da propriedade, luz, saneamento com fossa séptica, telefone e internet. • Escolaridade ensino superior completo para os donos. • Não possuem treinamentos específicos para a produção de café, entretanto são autodidatas e adquirem conhecimentos através de pesquisas e experiências. • Possui dois empregados de carteira assinada e todos tem acesso aos mesmos serviços que os donos. • Ensino fundamental incompleto para os funcionários. • Existe alojamento para os funcionários na propriedade. • Os Funcionários recebem treinamento sobre a produção orgânica administrada pelos proprietários, bem como aulas de matemática básica, e são instigados a ter idéias sobre melhorias a produção.

	<ul style="list-style-type: none"> • Apoio da EMATER e SEBRAE²
Valores Econômicos:	<ul style="list-style-type: none"> • A propriedade ainda não é auto-sustentável e a renda da propriedade representa 50% da renda anual e os outros 50% são obtidos através da aposentadoria dos entrevistados • Pluriatividade e diversificação de espécies: Frutas; Hortaliças; Temperos e Especiarias; doces e turismo rural; frango e aves ornamentais.
Gestão e Administração:	<ul style="list-style-type: none"> • A propriedade é administrada pelo casal. • Possuem 2 funcionários de carteira assinada. • Dedicação exclusiva dos gestores.

Fonte: Elaborada pelos autores, 2018.

5.3.3. Propriedade P3

A chácara de 10 hectares localizada no Lago Norte, foi adquirida em 2003 pelo proprietário em busca de melhor qualidade de vida e maior contato com a natureza. A produção orgânica surgiu da necessidade de se ingerir alimento limpos, seguros e de qualidade e de fornecer os mesmos para seus clientes. Foi com isso em mente que a iniciou-se a plantação do café orgânico Catuaí, em 1.104 metros de altitude ainda no primeiro ano da propriedade em consórcio com diversas outras espécies a fim de aumentar a biodiversidade local.

Irrigado por aspersão, a produção não é sombreada, porém é cercada por diversas árvores frutíferas e nativas, que mantém a umidade da região e fornecem cobertura de solo através dos resíduos de folhas que estas produzem. O café atualmente é um dos principais carros chefe da propriedade, sendo comercializado a partir de 2015 60 kg por mês e atualmente produz 2,5 toneladas por ano. A secagem é feita em laje durante o dia e coberta pelos períodos que não tem sol até que secagem total ocorra e então aconteça a coleta manual e seletiva e a torra e moagem que são feitas em local próximo a propriedade sendo o estabelecimento certificado e regularizado assim como discriminados nas condições de torra orgânica.

Todo o produto não vendido permanece armazenado em condições ideais para que este não perca suas qualidades e sabor, dando origem a um produto de ótima qualidade de bebida, artesanal, 100% selecionado e com ótima penetração no mercado do DF, porém, como característica desta propriedade temos a constante busca por aprimoramento dos produtos ofertados, diversificação de produtos de forma a atender a cada vez mais nichos de mercado.

² Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Como o entrave encontrado pelo produtor está à dificuldade de mão de obra especializada e de manter os funcionários que passam por um treinamento e aprendizado. A dificuldade com a absorção pela demanda da quantidade produzida também foi apontada, bem como os custos com controle e prevenção de pragas.

Quadro 4- Resultados Apoia Novo Rural- P3.

<i>Ecologia da paisagem:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Não houve recuperação de áreas degradadas e sim o desmatamento de algumas áreas para o plantio. • Grande diversificação de culturas, com bastante árvores frutíferas e consórcio entre outras espécies a fim de manter um ecossistema equilibrado. • 4,8 hectares de área de proteção permanente
<i>Qualidade Ambiental:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Possuem como maquinário roçadeira • Melhoria significativa do solo com práticas orgânicas, rotação de culturas e adubação verde.
<i>Valores Socioculturais:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Acesso a serviços básicos: água, luz, acesso a transporte público, fossa séptica, coleta seletiva e saúde pública. • Tem residência na propriedade e passa boa parte da semana na área rural. • Ensino superior completo e formação militar • Possui dois empregados de carteira assinada. • Nem o dono nem os empregados têm outra formação na área que não seja através de cursos curtos sobre produção orgânica • Apoio da EMATER e SEBRAE
<i>Valores Econômicos:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • A propriedade não é auto-sustentável, e cerca de 50% renda provém da propriedade e é complementada pela aposentadoria. • Diversificação de produtos através da venda de chalota, alho, cebola, café, frutas, hortaliças, aves, grãos, temperos e especiarias e derivados destes produtos.
<i>Gestão e Administração:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Administrada pelo proprietário e um Gerente Geral dedicação exclusiva.

Fonte: Elaborada pelos autores, 2018.

Diante do exposto podemos destacar algumas similaridades com a produção de café das propriedades entrevistadas:

- I. Altitude de plantio entre 1.011 e 1104 metros
- II. Presença de cobertura vegetal na cultura;
- III. Utilização de adubo orgânico;
- IV. Irrigação por aspersão e/ou gotejamento da lavoura de café;
- V. Secagem natural em grande parte com utilização de terreiro suspenso;
- VI. Espécie cultivada C. Arábica, variedades Catuai e Bourbon;

- VII. Café Sombreado;
- VIII. Consorciado com outras culturas;
- IX. Cata manual e seletiva;
- X. Torra artesanal ou em propriedades próximas;
- XI. Produção Sustentável e Preocupação com o meio ambiente;

A partir dos dados apresentados podem-se inferir alguns indicadores que permeiam a possibilidade da instauração de uma IG. O primeiro ponto a ser levantado, gira em torno da comprovação prévia da existência da capacidade organizacional da região, do profundo envolvimento dos entrevistados nas modalidades levantadas de organização e na grande vontade de inovar, características identificadas em todas as propriedades. Tais fatores podem se tornar um facilitador para a criação de uma organização responsável por levantar meios comprobatórios que indiquem a capacidade de instauração desta IG.

A ela também caberia a criação do regulamento de uso, onde estariam especificados todos os parâmetros e processos produtivos que deverão ser seguidos a risca. É importante ressaltar que alguns aspectos produtivos divergem entre os entrevistados, porém, não seriam empecilhos já que não sinalizam grandes dificuldades de adequação e grandes custos. Sendo que uma vez estipulados os parâmetros e meios de produção naturalmente todos os atores envolvidos na cadeia da IG, deverão fazer adequações pontuais para entrarem em conformidade com o regulamento de uso.

Por intermédio desta associação nasceria o Conselho Regulador que seria responsável por controlar, fiscalizar e proteger a Indicação a ser criada. Deveriam participar deste conselho, representantes de todos os elos da cadeia da IG, tais como produtores, torrefadores, comerciantes, restaurantes, comunidade acadêmica, consumidores, etc., a fim de criar um ambiente justo, igualitário e de fácil controle, permitindo até mesmo, através de comprovação científica, a criação de uma Denominação de Origem.

O segundo ponto a ser discutido condiz com a recente, porém já existente notoriedade do café da região do Distrito Federal, que se mistura com a própria história e identidade da capital e que atualmente bate recordes de produção sendo considerado um dos melhores cafés da região. Tal notoriedade poderia sinalizar a necessidade da criação de mecanismos de proteção e diferenciação deste produto, concretizados através da IG.

O terceiro ponto permeia as características da produção do café que foram levantadas neste relatório que distinguem o produto de outros encontrados no mercado. Em especial as

características da região produtiva, altitude de produção, o fato de ser sombreado e consorciado com outras espécies, o processo diferenciado de secagem, cata manual e seletiva e ser confeccionado em regime de sustentabilidade que geram homogeneidade e podem ser os maiores diferenciais encontrados neste estudo.

Tais processos podem se distinguir dos produtos encontrados em sistemas convencionais em grande escala ou que utilizem de insumos químicos. As práticas agrícolas encontradas na produção do café orgânico por si só já são elementos de especificidade que justificaria uma IG, deixando entrever possíveis características organolépticas específicas.

Outro fator limitante condiz à limitação da delimitação de área ao DF que automaticamente excluiria qualquer outro produtor que, mesmo produzindo nas mesmas condições que os produtores da região a ser beneficiada com a IG, não poderiam se inserir nesta, por não estarem localizados nesta região. Principalmente para os produtores como o da propriedade P2 que apesar de estarem em conformidade com os critérios levantados, estariam impossibilitados de fazerem parte da futura Indicação e mesmo se instaurada uma Indicação Geográfica para a região deste produtor, este novamente poderia ser barrado, justamente por conta das similaridades com o produto da região do DF causando um fenômeno de dupla exclusão.

Diante disso, a escolha da região deve ser bem pensada e não se deve dispensar a criação de uma Indicação que englobe produtores da DF-RIDE tendo como norteadores as características em comum levantadas neste e em outros estudos que distinguem seu produto dos de outras regiões. Já que existem tais limitantes seria possível a coexistência de duas modalidades de IG, em regiões praticamente iguais, uma vez a comprovação de certas características mais notórias e não exclusivamente ligadas à região produtora poderiam fornecer indicativos para o estabelecimento de uma Indicação de Procedência.

No que condiz as Denominações de Origem já que estas estão profundamente e/ou exclusivamente ligadas a sua região de origem se faz necessário o uso de análises minuciosas a fim de comprovar as qualidades organolépticas e suas ligações com a área produtiva para que se justifique a criação desta DO. No entanto, vale ressaltar que esta sugestão é feita apenas do ponto de vista técnico, não sendo verificados os impactos em várias esferas que a coexistência entre duas modalidades de IG poderia acarretar, sendo objeto de análises futuras.

6. Considerações Finais

Os fatores encontrados podem significar uma uniformidade no sistema produtivo do café plantado na região que podem influenciar na qualidade e características da bebida. Entretanto, visto ao número reduzido de propriedades as propriedades verificadas e o fato destas estarem inseridas no sistema de produção orgânica, este estudo se torna limitado, sendo caracterizado como uma estudo preliminar. São necessárias então, pesquisas futuras sobre as características do café em plantio orgânico e convencional para afirmar que todo o café da região atende a estes critérios encontrados neste relatório.

Como não é possível determinar, através deste estudo, que todas as características encontradas nos cafés produzidos de devem exclusivamente ao meio geográfico produzido, no caso o DF, também devem ser levantados resultados comprobatórios sobre as qualidades organolépticas da bebida e sobre a região a fim de se provar a profunda ligação do café com a região de produção e se justificar a criação de uma DO.

Diante do levantado nota-se as similaridades dos moldes produtivos entre as propriedades do DF e a propriedade localizada no entorno, o que nos mostra a necessidade de expandir esta análise a regiões próximas área analisada neste estudo, de modo a evitar a exclusão errônea de produtores da Indicação caso esta venha a se concretizar.

Porém, pode-se afirmar que o Distrito Federal por suas características próprias, como altitudes elevadas e estação chuvosa e seca bem definidas, e o sistema produtivo aqui analisado garante aos produtos oriundos deste território, particularidades não encontradas em nenhum outro e a partir do verificado possui grande potencial para a criação de uma IG tanto na modalidade DO como na modalidade IP respeitando as ressalvas aqui apresentadas, que trariam maior visibilidade ao café candango, diferenciação de mercado e proteção a produtos que não se enquadram nos moldes produtivos de qualquer outra região.

Referências

ALVES, Renato. **Brasília produz alguns dos melhores grãos de café do país**. Correio Braziliense. Mídia digital. Publicado em: 01 de janeiro de 2017. Disponível em: <http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2017/01/01/interna_cidadesdf,563195/brasil-ia-produz-alguns-dos-melhores-graos-de-cafe-do-pais.shtml> Acesso em: 28 de agosto de 2017.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade

industrial. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm > Acesso em: 05 de março de 2018.

BORTOLOTTI, K. **Metodologia da Pesquisa**. Rio de Janeiro: SESES, 2015. 102 p. Acesso em: 15 de junho de 2018

BRUCH, K. KRETSCHMANN, A.. A compreensão da indicação geográfica como um signo distintivo de origem. In: Orides Mezzaroba; Raymundo Juliano Rego Feitosa; Vladmir Oliveira da Silveira; Viviane Coêlho Séllos-Knoerr; Florisbal de Souza Del?Olmo; João Marcelo de Lima Assafim. (Org.). **Propriedade Intelectual**. 1ed. Curitiba: Clássica, 2014, v. 32, p. 12-36.

CAFÉ ARABIA. **A nossa história**. Mídia Digital. Disponível em: http://cafe Arabia.com.br/?page_id=11. Acesso em: 22 de maio de 2018.

CARLS, Suelen; Albino, Jaqueline. **Indicações Geográficas e Sustentabilidade do Patrimônio Cultural Imaterial: O Caso Da Cachaça de Paraty (RJ)**. Mídia Digital. Disponível em: < > Acesso em 22 de fevereiro de 2018.

CERDAN et al. **Indicação Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual**, in Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014. 415 p.: il.

CODEPLAN. **Atlas do Distrito Federal 2017**. Mídia Digital. Disponível em: < <http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/05/Atlas-do-Distrito-Federal-2017.pdf> > Acesso em: 15 de maio de 2018

CORREIO BRASILIENSE a. **No DF, Área Plantada de Café é Pequena, mas a Produtividade é Alta**. Mídia Digital. Disponível em: < https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2017/07/17/internas_economia,610114/distrito-federal-produz-cafe-de-qualidade-elevada.shtml > Acesso em 03 de junho de 2018.

CORREIO BRASILIENSE b. **Brasília Produz Alguns dos Melhores Grãos de Café do País**. Mídia Digital. Disponível em: < https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2017/01/01/interna_cidadesdf,563195/brasil-produz-alguns-dos-melhores-graos-de-cafe-do-pais.shtml > Acesso em: 03 de junho de 2018.

CONAB. **Acompanhamento Safra Brasileira de Café, v. 5– Safra 2018, n. 2 - Segundo levantamento**. Brasília, maio 2018. Disponível em:< <http://www.conab.gov.br/>>. Acesso em 29 de fevereiro de 2018.

DINCA e MORESCO. **Estudo Sobre Potencial de Indicação Geográfica no Território Brasileiro**. Mídia Digital. Disponível em: < http://coral.ufsm.br/seminarioeconomia/images/anais_2016/ESTUDO-SOBRE-POTENCIAL-DE-INDICAO-GEOGRFICA-NO-TERRITRIO-BRASILEIRO.pdf >. Acesso em: 15 de junho de 2018.

EMBRAPA. **APOIA-Novo Rural - Software APOIA-Novo Rural**. Mídia digital. Disponível em: < <https://www.embrapa.br/meio-ambiente/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/1423/apoia-novo-rural---software-apoia-novo-rural>>. Acesso em 14 de fevereiro de 2018.

FAGUNDES, Murillo; LÔBO, Marina. **INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E A PROTEÇÃO JURÍDICA BRASILEIRA**. Mídia Digital. Disponível em: <http://www.cpgls.pucgoias.edu.br/8mostra/Artigos/SOCIAIS%20APLICADAS/Indicacoes%20Geograficas%20e%20a%20Protre%C3%A7%C3%A3o%20Juridica.pdf>. Acesso em 20 de janeiro de 2018.

FERNANDES et al. **A moderna Cafeicultura dos Cerrados Brasileiros**. Mídia Digital. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/pat/article/view/12395>> Acesso em: 02 de junho de 2018.

FIGUEREIDO, A. **Metodologia da Pesquisa**. Docência e Gestão Pedagógica do Ensino Superior. Rio de Janeiro: Estácio, 2018. Acesso em: 15 de junho de 2018.

FILHO, Guerreira, O. et al.. Origem e classificação botânica do cafeeiro. p. 27-33. *In*: Carvalho, Henrique, S. C.. **Cultivares de café: origem, características e recomendações**. Brasília: Embrapa Café, 2008. 334p.

FILHO et al. **Gestão Ambiental de Atividades Rurais no Pólo de Agricultura Natural de Ipeúna, SP**. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v.4, n.2, p.41-48, São Paulo Dezembro, 2014.

KAKUTA, Susana; et al. **Indicações geográficas: guia de respostas**. SEBRAE. Porto Alegre, 2006. Disponível em: < [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/7B4FAF1836BF6DBE832575CF0072CEC7/\\$File/NT00040FE2.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/7B4FAF1836BF6DBE832575CF0072CEC7/$File/NT00040FE2.pdf)> . Acesso em: 20 de março de 2018.

MAPA. **Guia para Solicitação de Registro de Indicação Geográfica para Produtos Agropecuários**. Mídia digital. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/guia-indicacao-2009.pdf>. Acesso em: 20 de maio de 2018

MAPA. **Instrução Normativa Nº 46, de 6 de Outubro de 2011**. Mídia digital. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-46-de-06-de-outubro-de-2011-producao-vegetal-e-animal-regulada-pela-in-17-2014.pdf/view>> Acesso em 29 de agosto de 2017.

MAPA. **O que é Indicação Geográfica (IG)**. Mídia Digital. Publicado em: 06 de janeiro de 2017. Modificação 23 de março de 2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>> Acesso em 29 de agosto de 2017.

OLIVEIRA, Joana. **Denominações de Origem e Indicações Geográficas – proteção e impacto socioeconômico**. Tese (Pós Graduação em Economia e Gestão de Propriedade Industrial, Instituto Superior de Economia e Gestão, Lisboa, p.38. 2010

OLIVEIRA, Ramon; Wehrmann. **Indicação Geográfica é Uma Boa Alternativa para Valorização dos Produtos do Agronegócio Brasileiro.** Mídia Digital. Disponível em: <<http://www.publicadireito.com.br/artigos/?cod=1145a30ff80745b5>>. Acesso em 20 de janeiro de 2018.

SEBRAE. **Conheça as diferenças entre os cafés gourmet e orgânico.** SEBRAE Nacional. Mídia Digital. Publicado em: 28 de agosto de 2015. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-as-diferencas-entre-os-cafes-gourmet-e-organico,4e9a9e665b182410VgnVCM1000000b272010aRCRD>> Acesso em: 28 de agosto de 2017.

SINDIORGANICOS. **Institucional.** Mídia Digital. Disponível em: <http://www.fapedf.org.br/sindiorganicos/institucional/>. Acesso em: 15 de Junho de 2018.